GENTE
in cucina
VERZA
Che bontà
nei pizzoccheri
BISCOTTI
Dolcezza
a piccoli morsi
CACHI
Sorpresa
d'autunno
MINESTRE
GUSTATELE
CON FAGIOLI
E FORMAGGI
ARROSTO
DI MAIALE
12 RICETTE PER SPERIMENTARE

In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio della giuria di **Gambero Rosso**, che ha **assaggiato e valutato** attentamente i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti gourmet che gli esperti di **Gambero Rosso** hanno selezionato per te!

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!

Deluxe SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE con alga nori
100 g confezione **4.79**
1 kg = 47.90 €

Deluxe GIRASOLI al pesce spada 250 g
250 g confezione **1.79**
1 kg = 7.16 €

Deluxe PATÉ di Olive Taggiasche 180 g
180 g confezione **1.79**
1 kg = 9.94 €

Deluxe LUNETTE scampi e gamberetti 250 g

Deluxe SUGO ALL'ASTICE 150 g
SUGO CREMOSO, DAL GUSTO DELICATO TIPICO DELL'ASTICE
150 g confezione **1.69**
1 kg = 11.27 €

Approvato da GAMBERO ROSSO

SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO

Anch'io! ITALIA LIDL

www.lidl.it

GENTE in cucina

sommario

14

26

39

43

62

CACHI

4 Pirofila al miele
5 Carpaccio con branzino
6 Meringata con biscotti
7 Spiedini al curry
8 Torta integrale
9 Muffin allo yogurt
10 Delizia agli agrumi
11 Zuppetta alle noci
12 Tortine di frolla
13 Salmone al forno
14 Ravioli al pecorino
15 Sfogliata con le mele

MINESTRE DI FAGIOLI

16 Vermicelli e basilico
17 Piccante con le uova
18 Con ceci e salame
19 Alle taccole e polpettine
20 Borlotti e radicchio
21 Cannellini al pomodoro
22 Cavolfiore allo speck
23 Con branzino crudo e cotto
24 Ai bianchi di Spagna
25 Con pancetta e funghi
26 Ai frutti di mare
27 In brodo di barbabietola

ARROSTI DI MAIALE

28 Lonza alla senape
29 Mini roll ai pistacchi
30 Filetto in camicia
31 Arista caramellata
32 Piedini impanati
33 Cartocci all'orientale
34 Brasato con pancetta
35 Cosciotto croccante
36 Prelibato al Calvados
37 Pancia ripiena
38 Rotolo agli aromi
39 Millefoglie con rösti

VERZE

40 Timballini di ricotta
41 Faraona al bacon
42 Pasta con salsiccia
43 Zuppetta alla pancetta
44 Polpettone in camicia
45 Umido con lenticchie
46 Lasagnette all'arancia
47 Pirofila al tofu
48 Pizzoccheri valtellinesi
49 Involtini con cereali
50 Cannelloni con luganiga
51 Fagottini di riso
52 Torta ortolana
53 Al forno con i pomodori

BISCOTTI

54 Cookie all'uvetta
55 Madeleine di vaniglia
56 Bontà ai tre cioccolati
57 Girelle ai pistacchi
58 Bocconcini di lamponi
59 Churros alla cannella
60 Lingue di gatto farcite
61 Frollini al cioccolato
62 Gallette alle arachidi
63 Cialde con mandorle
64 Cuoricini meringati
65 Frollini di zucca

QUANTE SORPRESE DA PROVARE
Un menu davvero insolito tutto da scoprire, a cominciare dalle ricette a base di cachi. Poi le minestre di fagioli, i gustosi arrosti di maiale e le verze. Il dolce finale è con i biscotti.

CACHI
com'è dolce l'autunno

Pirofila al miele

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cachi * 4 cucchiai di miele * 1 cucchiaio di mandorle sgusciate * 1 cucchiaio di mandorle a lamelle * 4 gherigli di noci * 1 cucchiaio di granella di pistacchi * 1 cucchiaio di granella di nocciole * Burro

Lavate i cachi e, con un coltello, tagliate le calotte e disponete i frutti in una pirofila imburrata. Mescolate in una terrina i vari tipi di frutta secca con metà del miele e dividete il mix sui cachi. Chiudete con le calotte, irrorate con il miele rimasto e cospargete con qualche fiocchetto di burro. Infornate a 200° per 15-20 minuti. Lasciate intiepidire prima di servire.

Carpaccio con branzino

Preparazione 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di branzino * 2 cachi * 1 mazzetto di germogli * ½ limone * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate il limone, ricavate la scorza a filetti e spremete un cucchiaio di succo. Private di pelle e lische i filetti di branzino (per il consumo a crudo, devono essere tenuti 96 ore in freezer, poi scongelati in frigo). Tagliateli in diagonale a lamelle sottili e conditele in una pirofila con il succo di limone, un filo d'olio e un pizzico di sale. Lavate i cachi, privateli dei piccioli e tagliateli in orizzontale a fettine molto sottili. Disponetele in un piatto, coprite con il pesce sgocciolato, i germogli sciacquati e le scorzette di limone. Condite con un filo d'olio e servite.

Meringata con biscotti

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 cachi * 6 biscotti alle spezie (speculoos) * 2 albumi * 40 g di zucchero a velo * ½ arancia * 1 cucchiaio di liquore all'arancia * ½ baccello di vaniglia

Lavate l'arancia, grattugiate la scorza e spremete il succo. Tagliate la vaniglia a metà per il lungo, raschiate i semini e mescolateli in una ciotola con il liquore, succo e scorza. Sbucciate i cachi e tagliateli a dadini. Uniteli nella ciotola, rigirate e fate riposare 10 minuti. Sbriciolate finemente i biscotti. Montate gli albumi a neve fino a quando iniziano a prendere corpo, incorporate lo zucchero e continuate a lavorare fino a ottenere una meringa soda. Dividete i cachi e i biscotti in 4 bicchieri o coppette resistenti al calore. Sormontate con la meringa a grossi ciuffi e passate qualche minuto sotto il grill, finché la superficie è leggermente dorata. Servite subito.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g di sovracosce di pollo senza pelle e disossate * 2 cachi * 120 ml di latte di cocco * 2 cucchiaini di curry * Salsa di soia * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Riducete a bocconcini la carne. Mescolateli in una terrina con il latte di cocco, il curry, un filo d'olio, poca salsa di soia e pepe. Coprite e fate marinare in frigo 1-2 ore. Lavate i cachi, tagliateli a dadini e conditeli in una terrina con olio e sale. Infilate gli ingredienti sugli spiedini e cuoceteli su una griglia, o in una padella velata d'olio, circa 15 minuti, girandoli su tutti i lati. Serviteli in tavola ancora ben caldi.

Spiedini al curry

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

Torta integrale

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 cachi * 200 g di farina integrale * 3 uova * 200 g di zucchero * 200 g di yogurt greco * 10 g di lievito in polvere * 2 cucchiai di granella di fave di cacao * 2 cucchiai di granella di noci * Farina 00 * Burro

Sgusciate le uova e separate in 2 ciotole tuorli e albumi. Montate i tuorli con lo zucchero. Unite lo yogurt e la farina, setacciata con il lievito. Montate gli albumi a neve e incorporateli con delicatezza al composto. Versate l'impasto in una teglia, imburrata e cosparsa di farina 00. Distribuite sull'impasto i cachi, lavati e tagliati a fettine, le granelle e infornate 30 minuti a 180°.

Muffin allo yogurt

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 cachi * 200 g di farina * 100 g di burro * 100 g di zucchero * 2 uova * 125 g di yogurt * 1 arancia * 1 bustina di lievito in polvere

Lavate l'arancia e ricavate la scorza a filetti. Lavate il cachi, sbucciatelo e tagliatelo a dadini. In una ciotola, sbattete le uova con il burro fuso e lo yogurt. Aggiungete la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, i dadini di frutta e la scorza. Amalgamate e dividete l'impasto in stampini da muffin o cupcake, rivestiti da pirottini. Infornate 20-25 minuti a 180°. Fate raffreddare prima di servire, a pacere con una crema pronta alla vaniglia.

Delizia agli agrumi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
4 cachi * 4 mandarini * 1 arancia * 1 melagrana * 250 g di farina, più quella per lo stampo * 60 g di burro, più quello per lo stampo * 2 uova * 320 g di zucchero * 15 g di lievito in polvere * Estratto di vaniglia * Cannella in polvere * Sale

Sbucciate 3 cachi, frullate la polpa e mescolatela in una ciotola con il burro morbido, le uova, 300 g di zucchero e qualche goccia di vaniglia. Unite la farina, setacciata con il lievito e una presa di cannella, un pizzico di sale e amalgamate: l'impasto risulterà un po' granuloso. Versatelo in uno stampo, imburrato e infarinato, e infornate 45-55 minuti a 180° finché uno stecchino, infilato al centro del dolce, esce pulito. Tagliate la melagrana a metà e ricavate i semi. Pelate al vivo i mandarini e l'arancia e ripassateli in padella con il cachi rimasto, sbucciato e affettato, e il resto dello zucchero. Servite il dolce con la salsa, decorando con i semi della melagrana.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cachi * 12 gherigli di noci * 1 cucchiaio di zucchero * 1 bicchierino di liquore all'arancia * Cannella in polvere

Lavate i cachi, tagliate le calotte e ricavate la polpa con un cucchiaino, lavorando su una ciotola per recuperare tutto il succo. Sminuzzate la polpa e versatela in un pentolino con il succo, lo zucchero e il liquore. Portate a bollore e fate sobbollire finché lo zucchero è sciolto. Dividete in coppette e completate con una presa di cannella e i gherigli di noci, tritati grossolanamente.

Zuppetta alle noci

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
* 1 panetto di pasta frolla pronta * 3 cachi * 65 g di farina di mandorle * 70 g di burro, più quello per gli stampini * 1 cucchiaio di farina 00 * 65 g di zucchero a velo * 1 uovo * Sale

Foderate con la frolla 6 stampini imburrati. Coprite il fondo con dischetti di carta da forno, legumi secchi e cuocete 15 minuti a 180°. Sfornate ed eliminate legumi e carta. Montate il burro morbido con lo zucchero. Aggiungete l'uovo, la farina di mandorle e la 00, un pizzico di sale e amalgamate. Dividete il composto negli stampini e rimettete in forno per 10 minuti, finché il ripieno inizia a rapprendersi. Intanto, lavate i cachi, tagliateli in orizzontale a rondelle e dividetele a metà. Disponete le mezze fette sulle tortine, in cerchi concentrici, per formare una sorta di rose. Abbassate la temperatura del forno a 160° e terminate la cottura delle crostatine in 10-15 minuti. Sfornate, irrorate con il miele e fate raffreddare prima di servire.

Tortine di frolla

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Salmone al forno

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di salmone senza pelle * 4 cachi * 2 cipollotti * 1 ciuffo di timo * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private i filetti di salmone di eventuali lische. Lavate e affettate i cachi. Pulite i cipollotti e tagliateli a rondelle. Disponete su una placca, coperta di carta da forno, cipollotti e cachi e condite con olio, sale e pepe. Aggiungete i filetti di salmone, condite anch'essi e spargete qualche rametto di erbe. Infornate a 200° per circa 10 minuti.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 cachi * 380 g di farina, più quella per la lavorazione * 50 g di zucchero * 250 g di burro * 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata * 3 cucchiai di pecorino grattugiato * Sale

Impastate la farina e lo zucchero con il burro a dadini e la scorza di limone, fino a ottenere un insieme di briciole. Incorporate 125 ml di acqua freddissima, amalgamate e formate un panetto. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare un'ora in frigo. Sbucciate i cachi, tagliateli a pezzetti e fateli appassire 5 minuti in una padella, a fuoco dolce, con un pizzico di sale. Riprendete l'impasto e stendetelo sul piano infarinato a 3-4 mm di spessore. Con un coppapasta di 6-7 cm di diametro, ricavate tanti dischetti. Dividete i cachi su metà dei dischetti, cospargete con il pecorino, coprite con i dischetti rimasti e sigillate i bordi. Allineate i ravioli su una placca, rivestita di carta da forno. Praticate un piccolo foro sulla superficie di ogni raviolo e infornate a 180° per circa 30 minuti.

Ravioli al pecorino

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Sfogliata con le mele

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta * 3 cachi mela * 1 mela * 2 cucchiai di mandorle sgusciate * 1 cucchiaio di nocciole sgusciate * 4 cucchiai di confettura di albicocche * Cannella in polvere * Burro

Lavate i cachi, privateli dei piccioli, tagliateli in orizzontale a fettine e dividetele a metà. Lavate la mela, pulitela e riducetela a spicchietti sottili. Srotolate la sfoglia in una teglia, lasciandola sulla sua carta da forno. Spalmate sul fondo la confettura di albicocche e disponete a raggiera le fettine di cachi e mela. Cospargete con qualche fiocchetto di burro, le nocciole e le mandorle spezzettate, una presa di cannella e infornate 35-40 minuti a 180°.

MINESTRE *con i fagioli scaldano il cuore*

Vermicelli e basilico

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di vermicelli * 120 g di fagioli borlotti lessati * 120 g di fagioli cannellini lessati * 100 g di piselli surgelati * 3 carote * 200 g di cavolo cappuccio * 4 patate * 1 porro * ½ cipolla * 1 gambo di sedano * 200 g di pomodori pelati * 1 ciuffo di basilico * 120 g di broccoli a cimette * 40 g di pecorino grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate finemente i porri mondati, la cipolla spellata e il cavolo sciacquato. Riducete a dadini le carote raschiate, le patate sbucciate e il sedano pulito. Fate appassire in una casseruola cipolla e porro, con un filo d'olio. Unite le verdure preparate, i broccoli sciacquati e coprite con 1,2 l d'acqua. Salate, pepate e portate a bollore.

Cuocete a fuoco lento, con il coperchio un po' scostato, per circa 40 minuti. Aggiungete i piselli, i fagioli, i pelati spezzettati e proseguite per altri 10 minuti. Unite alla minestra i vermicelli spezzati e portateli a cottura. Regolate se occorre di sale, pepate e servite con un filo d'olio, il basilico fresco e il pecorino grattugiato.

Borlotti e radicchio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di fagioli borlotti secchi * 100 g di radicchio rosso * 1 cipolla * 1 carota * 1 gambo di sedano * 80 g di prosciutto crudo * 1 rametto di rosmarino * 1 foglia di alloro * 1 l di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete i fagioli 12 ore in ammollo in acqua fredda. Mondate e tritate sedano, carota e cipolla. Rosolateli in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete i fagioli, il brodo vegetale, il rosmarino, l'alloro e cuocete a fuoco dolce per circa un'ora e 30 minuti. Togliete le erbe, passate al mixer o al passaverdura metà dei fagioli e rimettete la purea nella casseruola. Regolate di sale e cuocete altri 15 minuti. Intanto, mondate e spezzettate il radicchio. Riducete a listarelle il prosciutto e rosolatelo in una padella, con poco olio. Unite il radicchio e fatelo appassire qualche minuto. Distribuite la zuppa nelle scodelle. Completate con radicchio e prosciutto, un filo d'olio e una macinata di pepe.

Con ceci e salame

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di fagioli cannellini lessati * 200 g di ceci lessati * 2 cipolle * 1 spicchio d'aglio * 400 g di pomodori pelati * 1,2 l di brodo vegetale * 200 g di salame piccante * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 lime * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di paprica * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Fate rosolare la cipolla, spellata e tritata, in una casseruola con un filo d'olio e l'aglio schiacciato. Unite il cumino, la paprica, una presa di peperoncino e mescolate. Aggiungete i pelati, i fagioli, il brodo e portate a bollore. Lasciate sobbollire a fuoco dolce, parzialmente coperto, per 25 minuti mescolando di tanto in tanto. Togliete dal fuoco e frullate la minestra con un mixer a immersione. Riportatela sul fornello, unite i ceci e fate insaporire 5 minuti. Intanto, riducete il salame a dadini e rosolateli in una padellina antiaderente finché risultano croccanti. Regolate la minestra di sale, completate con il prezzemolo tritato e servite con il salame croccante e una spruzzata di succo di lime.

Alle taccole e polpettine

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di fagioli cannellini lessati * 200 di taccole * 2 carote * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 100 g di pancetta a dadini * 250 g di mollica di pane raffermo * 2 uova * 3 cucchiai di pecorino grattugiato * 1 l di brodo vegetale * 1 rametto di timo * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbriciolate il pane nel mixer e amalgamatelo in una ciotola con il pecorino, le uova e mezzo spicchio d'aglio, spellato e tritato. Regolate se occorre di sale e formate tante polpettine grandi quanto una noce, allineandole su una vassoio rivestito di carta da cucina. Lavate e tagliate a pezzetti le taccole. Raschiate e riducete a dadini le carote.

Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio, la pancetta, l'aglio rimasto schiacciato e il timo. Aggiungete le carote, coprite con il brodo e fate sobbollire 15 minuti. Versate i fagioli, le taccole e riportate a bollore. Unite le polpettine e cuocete 10 minuti. Completate con il prezzemolo tritato e servite.

MINESTRE DI FAGIOLI

Piccante con le uova

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di fagioli cannellini lessati * 2 uova * 4 patate * 1 porro * 1 gambo di sedano * 2 carote * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di harissa (pasta di peperoncino) * 400 g di pomodori pelati * 750 ml di brodo vegetale * 100 g di bietole * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate gli ortaggi freschi, conservando le foglie del sedano, e tagliateli a pezzetti. In un tegame, con un filo d'olio, rosolate sedano, carote, cipolla e aglio schiacciato. Unite il cumino, l'harissa e fate insaporire. Aggiungete i fagioli, i pelati e il brodo, portate a bollore e cuocete a fuoco basso 15 minuti. Intanto, rassodate le uova, sgusciatele e tagliatele a spicchi. Unite alla minestra le bietole e cuocete altri 5 minuti. Servite con le uova, le foglie di sedano e il prezzemolo.

Cannellini al pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di fagioli cannellini lessati * 500 g di pomodori * 1 spicchio d'aglio * Peperoncino in polvere * 1 mazzetto di erba cipollina * 750 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate i pomodori, scottateli in acqua bollente, pelateli e passateli al passaverdure. Scaldate in una casseruola un filo d'olio con l'aglio sbucciato. Aggiungete la passata di pomodoro, una presa di peperoncino, il brodo e portate a bollore. Fate sobbollire 10 minuti, unite i fagioli, mescolate e cuocete altri 10 minuti. Regolate di sale e servite con un filo d'olio e l'erba cipollina tagliuzzata.

MINESTRE DI FAGIOLI

Cavolfiore allo speck

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di fagioli cannellini lessati * 100 g di speck * ½ cavolfiore * 1 finocchio * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 100 ml di panna fresca * 1 l di brodo di pollo * 1 ciuffo di salvia * 1 ciuffo di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate rosolare la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete il finocchio e il cavolfiore, mondati e tagliati a pezzetti, e cuocete 10 minuti. Versate 2/3 fagioli, il brodo e portate a bollore. Cuocete a fuoco dolce, coperto, per 30 minuti. Frullate la minestra con un mixer a immersione. Regolate di sale, unite la panna, i fagioli rimasti e scaldate 5 minuti. Intanto, rosolate in una padella lo speck sminuzzato con un filo d'olio, la salvia e un rametto di aneto, poi eliminate l'aneto. Versate la minestra nelle scodelle individuali e guarnite con speck e salvia, un filo d'olio, qualche ciuffetto di aneto fresco e una macinata di pepe.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di fagioli cannellini lessati * 200 g di filetti di branzino * 100 ml di latte * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di dragoncello e aneto * 500 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Private di eventuali lische il branzino, tagliatene metà a dadini (per l'uso a crudo, si deve tenere in freezer 96 ore e scongelare in frigo) e condite con olio, sale, erbe. Fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, in una casseruola con poco olio. Scottatevi i filetti rimasti, salateli e teneteli da parte. Versate nella casseruola brodo e latte, unite i fagioli e cuocete 15 minuti. Frullate con un mixer a immersione e riportate a bollore. Friggete l'aglio, spellato e affettato, in una padellina con un filo d'olio. Regolate di sale. Servite la minestra con pesce crudo e cotto, aglio ed erbe fresche.

Con branzino crudo e cotto

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

MINESTRE DI FAGIOLI

Ai bianchi di Spagna

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di fagioli bianchi di Spagna secchi * 250 g di salsiccia * 250 g di pancetta affumicata a dadini * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 400 g di pomodori pelati * 2 cucchiai di concentrato di pomodoro * Peperoncino in povere * 1 ciuffo di maggiorana * 2 foglie di alloro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Ammollate i fagioli 12 ore in acqua fredda. Metteteli in una casseruola, coprite con 1,8 litri d'acqua, unite un rametto di maggiorana e l'alloro, portate a bollore e cuocete coperto un'ora e 30 minuti, salando verso la fine. Rosolate la pancetta in una padella antiaderente e unitela ai fagioli. Nella stessa padella, dorate 10 minuti la salsiccia, spellata e sgranata, con la cipolla e l'aglio, sbucciati e tritati. Unite questo intingolo ai fagioli, aggiungete i pomodori, il concentrato e riportate a bollore. Cuocete 10 minuti, regolate di sale, pepate e servite con maggiorana fresca.

Con pancetta e funghi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di fagioli neri lessati * 200 g di funghi pioppini * 1 cipolla * 1 carota * 1 spicchio d'aglio * 200 g di pancetta a fette spesse * 800 ml di brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * 2 foglie di alloro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate i funghi. Fate rosolare la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, in una casseruola con un filo d'olio e l'alloro. Unite la pancetta a pezzetti e la carota, raschiata e affettata. Lasciate rosolare, aggiungete i funghi e proseguite la cottura 20 minuti. Unite i fagioli e fate sobbollire 10 minuti circa. Completate con il prezzemolo tritato.

MINESTRE DI FAGIOLI

Ai frutti di mare

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di conchiglie miste (vongole, cuori di mare) * 8 code di scampi * 300 g di fagioli cannellini cotti * 1 scalogno * 1 foglia di alloro * 1 peperoncino jalapeño * 2 chiodi di garofano * 6 bacche di ginepro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le conchiglie un'ora a bagno in acqua salata. Sgusciate gli scampi lasciando le codine, privateli del filo nero e lavateli. Infilate i chiodi di garofano nello scalogno spellato. Doratelo in una casseruola con il peperoncino, pulito e affettato, e l'alloro. Unite i fagioli e il ginepro, coprite a filo d'acqua, salate e cuocete 10 minuti. Intanto, aprite le conchiglie in un tegame coperto, con poco olio, poi sgusciatene metà. Filtrate il liquido, unitelo ai fagioli, riportate a bollore, aggiungete gli scampi e dopo un minuto i molluschi. Fate insaporire e servite con una macinata di pepe.

In brodo di barbabietola

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g di fagioli cannellini lessati * 2 barbabietole cotte * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 3 carote * 200 ml di passata di pomodoro * 1,5 l di brodo vegetale * 1 ciuffo di aneto * 1 foglia di alloro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe in grani

In una casseruola, fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, con l'aglio schiacciato e un filo d'olio. Raschiate e tagliate a rondelle le carote, affettate le barbabietole e unitele nella casseruola con qualche grano di pepe. Lasciate insaporire, versate brodo e passata, portate a bollore e cuocete 20 minuti. Unite i fagioli, regolate di sale e cuocete per altri 5 minuti. Completate con ciuffetti di aneto e servite.

ARROSTI di maiale: sono imbattibili

Lonza alla senape

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di lonza di maiale * 1 cipolla * 2 cucchiai di senape cremosa * 1 cucchiaio di senape all'antica * 200 ml di brodo di carne * 100 ml di panna fresca * 1 mazzetto di erba cipollina * Vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spalmate la carne con la senape cremosa. Rosolatela in un tegame con un filo d'olio. Sfumate con poco vino e unite la cipolla, spellata e affettata. Bagnate con il brodo e cuocete 40 minuti a fuoco basso, con il coperchio. Sgocciolate la lonza, avvolgetela in alluminio e filtrate il sugo in un pentolino. Unite la panna e fate addensare a fuoco dolcissimo. Regolate di sale e servite l'arrosto con la salsa, decorando con l'erba cipollina, la senape all'antica e, a piacere, con anelli di cipolla.

Mini roll ai pistacchi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
12 fette spesse di lonza di maiale * 24 fettine di pancetta * 100 g di formaggio fresco spalmabile * 40 g di granella di pistacchi * 100 ml di vino bianco * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate il formaggio con la granella, poco sale e pepe. Salate e pepate le fette di lonza, stendetevi il composto e arrotolate. Avvolgete ogni roll in 2 fettine di pancetta e fermate con spago o stecchini. Rosolate i roll in una padella con un filo d'olio su tutti i lati, sfumate con il vino, fate evaporare e cuocete per 15-20 minuti, bagnando se occorre con poco brodo, finché i roll sono ben dorati.

Filetto in camicia

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 700 g * 200 g di prosciutto cotto * 4 foglie di verza * 1 spicchio d'aglio * 200 ml di vino bianco * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le foglie di verza e sbollentatele 2 minuti in acqua salata. Scolatele e fatele asciugare stese su carta da cucina. Salate e pepate il filetto, avvolgetelo nelle foglie di verza, nelle fette di prosciutto e arrotolate, legando con qualche giro di spago. In una casseruola, scaldate 3 cucchiai d'olio con l'aglio, spellato e schiacciato. Rosolate il filetto da tutti i lati, sfumate con il vino e fate evaporare. Cuocete l'arrosto, coperto, per 20-25 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco brodo. Servite a piacere con un purè di patate.

Arista caramellata

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di arista di maiale disossata * 2 cucchiai di rosmarino tritato * 1 bicchiere di vino bianco * 50 g di zucchero * ½ bicchiere di succo di limone * 1 cucchiaio di brandy * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Praticate sulla carne alcune incisioni e inseritevi metà rosmarino. Massaggiate con sale, pepe e adagiate la carne in un recipiente. Versate il vino e cospargete con il resto del rosmarino. Coprite e fate marinare 2 ore, girando ogni tanto la carne. Sgocciolatela, legatela, disponetela in una pirofila, ungetela d'olio e infornatela a 230° per 15 minuti. Abbassate a 180°. e proseguite la cottura 30 minuti. Bagnate con la marinata filtrata e cuocete un'altra ora. Sciogliete lo zucchero con il brandy e il succo di limone. Versate il miscuglio sulla carne e rimettete in forno altri 10-15 minuti, continuando a bagnare l'arrosto con il fondo finché la salsa si addensa e l'arrosto diventa lucido e scuro.

ARROSTI DI MAIALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 piedini di maiale puliti * 250 g di pangrattato * 2 l di brodo di pollo * Burro * Sale e pepe

Pulite i piedini di maiale e legateli con qualche giro di spago. Immergeteli nel brodo, portate dolcemente a bollore e fate sobbollire per 3 ore, con il coperchio. Scolate i piedini, fateli raffreddare e passateli nel pangrattato, mescolato con sale e pepe, facendolo aderire bene. Allineateli in una pirofila imburrata, copriteli con qualche fiocchetto di burro e infornateli 25 minuti a 210°. Servite, a piacere con patate al forno.

Piedini impanati

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
3 ore e 25 minuti

Cartocci all'orientale

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 braciole di maiale * 120 g di pancetta * 200 g di funghi neri cinesi (oppure porcini) secchi * 2foglie di verza * 1 scalogno * 12 litchi * 1 cm di zenzero fresco * 90 ml di salsa di soia * 2 cucchiaini di zucchero * 1 spicchio d'aglio * Olio di semi di arachidi

Mescolate in una pirofila la salsa di soia, un filo d'olio, lo zucchero, l'aglio spellato e sminuzzato e lo zenzero, sbucciato e grattugiato. Unite le braciole, rigiratele nella marinata, coprite con pellicola e fate riposare 6 ore in frigo, voltando le fette di tanto in tanto. Ammollate i funghi in acqua tiepida. Sgocciolate le braciole dalla marinata e rosolatele a fiamma viva, per colorirle. Disponetele su 4 fogli di carta da forno con la pancetta, la verza lavata e i funghi scolati, tutto ridotto a striscioline. Aggiungete i litchi sbucciati e lo scalogno, spellato e tritato. Irrorate con la marinata filtrata, chiudete i cartocci e disponeteli su una placca. Infornate 20-25 minuti a 200°, aprendo i cartocci negli ultimi 5-10 minuti.

Brasato con pancetta

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di lonza di maiale * 200 g di pancetta in un trancio * 1 carota * 2 gambi di sedano * 1 cipolla * 1 porro sottile * 2 pomodori pelati * 2 foglie di alloro * 1 spicchio d'aglio * 3 bacche di ginepro * 2 chiodi di garofano* 1 ciuffo di timo * 700 ml di vino rosso * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Raschiate una carota, scottatela 5 minuti in acqua salata e tagliatela per il lungo a bastoncini. Pulite il porro e dividetelo in 2-3 trancetti. Incidete la carne su un lato lungo e inserite la pancetta, privata della cotenna, tagliata a listarelle. Con un coltello sottile e appuntito, praticate alcune incisioni nella polpa e infilatevi carota e porro. Richiudete e legate la carne. Rosolatela in un tegame con un filo d'olio. Salate e pepate. Unite l'aglio spellato, gli ortaggi rimasti mondati e tritati, i pelati spezzettati, le spezie e bagnate con il vino. Coprite e cuocete 2 ore a fuoco dolce, unendo poca acqua se occorre. Regolate di sale, pepate e servite.

Cosciotto croccante

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 cosciotto di maialino (circa 2,5 kg) con la cotenna * 2 cipolle * 2 porri * 2 spicchi d'aglio * Olio extravergine d'oliva * Sale

Con un coltello, incidete la cotenna con tagli a griglia. Girate il cosciotto e fate alcune incisioni sulla polpa. Spellate l'aglio, tagliatelo a pezzetti e inseriteli nelle incisioni della polpa. Salate e pepate il cosciotto e condite la sola parte della polpa con un filo d'olio. Mondate e tagliate le cipolle a spicchi e i porri a rondelle. Disponeteli in una pirofila con olio, sale, pepe e adagiatevi il cosciotto, con la cotenna verso l'alto. Versate sul fondo un filo d'acqua e arrostite 25 minuti a 230°. Abbassate 180° e cuocete altre 2 ore: se occorre bagnate di nuovo il fondo con poca acqua per evitare che cipolle e porri brucino. Rialzate a 230° e cuocete altri 10-15 minuti, finché la cotenna è molto dorata e croccante.

Prelibato al Calvados

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,5 kg di coscia di maiale disossata * 150 g di pancetta * 2 cipolle * 2 foglie di alloro * 1 mazzetto di timo * 2 rametti di rosmarino * 6 bacche di ginepro * 100 ml di Calvados * 400 ml di brodo di carne * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Massaggiate con poco sale e pepe la carne, avvolgetela nella pancetta e rosolatela in un tegame, che vada sul fuoco e in forno, con un filo d'olio. Unite le cipolle spellate e tagliate in quarti e un mazzetto composto da timo, alloro e un rametto di rosmarino. Sfumate con il Calvados, bagnate con parte del brodo e infornate a 175° per un'ora e 30 minuti, unendo poco per volta il brodo rimasto. Al termine, levate l'arrosto dal tegame e avvolgetelo in alluminio. Filtrate il sugo in un pentolino e portatelo a bollore. Impastate un cucchiaio di farina con una noce di burro. Uniteli un pezzetto per volta al sugo, mescolando. Pepate e servite la salsa con l'arrosto e il rosmarino rimasto.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg di pancia di maiale in una fetta * 150 g di polpa di maiale macinata * 100 g di pancetta * 100 g di salsiccia * 2 uova * 50 g di mollica di pane * 1 rametto di rosmarino * 80 g di grana padano grattugiato * 150 ml di birra * Brodo di carne * Latte * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotola, mescolate il macinato con la pancetta tritata, la salsiccia spellata e sgranata, le uova, pepe e noce moscata. Aggiungete la mollica, ammollata nel latte e strizzata, il grana e amalgamate. Stendete il ripieno sulla carne, arrotolate e legate con qualche giro di spago.

Rosolate la carne in una casseruola con un filo d'olio e il rosmarino. Salate e pepate, poi sfumate con la birra e proseguite la cottura per un'ora e 15 minuti, bagnando di tanto in tanto con un filo di brodo. Servite la pancia con il sugo e, a piacere, un contorno di cavolo cappuccio stufato.

Pancia ripiena

Preparazione
30 minuti

Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

Rotolo agli aromi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 fetta da 1 kg di pancia di maiale * 600 g di carote bianche e arancioni * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di senape * 250 ml di brodo di carne * 1 panino raffermo * 1 mazzetto di erbe aromatiche (origano fresco, timo, salvia) * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tritate metà delle erbe con la cipolla e l'aglio spellati. Frullateli nel mixer con il pane, un filo d'olio, sale, pepe e distribuiteli sulla fetta di carne. Arrotolate, legate e strofinate la carne con sale e pepe. Spalmatela con la senape e rotolatela nelle erbe rimaste, tritate. Rosolate l'arrosto, da tutti i lati, in un tegame che vada sulla fiamma e in forno. Intanto, raschiate le carote. Unitele nel tegame, regolate di sale e lasciate insaporire. Bagnate con il brodo caldo e trasferite in forno a 180° per circa un'ora e 15 minuti, irrorando di tanto in tanto l'arrosto con il suo fondo e bagnando se occorre con poco brodo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di lonza di maiale * 800 g di patate * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di senape cremosa * 2 cucchiai di senape all'antica * 1 rametto di rosmarino * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Salate e pepate la lonza. Spalmatela con la senape cremosa e rosolatela in un tegame, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio, l'aglio spellato e schiacciato, il rosmarino, sale e pepe. Bagnate con un filo di brodo e infornate 40 minuti a 180°, unendo altro brodo se necessario. Intanto, sbucciate le patate, tagliatele a julienne e asciugatele con carta da cucina. Sul fondo di una padella antiaderente, con un velo d'olio, stendete le patate a mucchietti (3-4 per volta), appiattitele e friggetele per ottenere cialde croccanti. Scolatele man mano su carta da cucina. Sfornate l'arrosto e filtrate il sugo. Affettate la carne e alternate nei piatti le fette, spalmate di senape all'antica, con i rösti. Irrorate con il sugo dell'arrosto e servite con un contorno a piacere.

Millefoglie con rösti

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

VERZA
la croccante regina dell'orto

Timballini di ricotta

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 ricottine * 150 g di foglie tenere di verza * 3 patate * 1 rametto di rosmarino * Cardamomo in polvere * Burro * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a bastoncini e rosolatele in una padella con una grossa noce di burro, sale, pepe, il rosmarino e una presa di cardamomo, finché sono ben dorate. Intanto, lavate la verza e scottate le foglie 5 minuti in acqua salata. Scolatele, fatele asciugare stese su carta da cucina e riducetele a striscioline. Imburrate 4 stampini e foderateli con le patate e parte della verza. Inserite in ogni stampino una ricottina, condite con sale, pepe, cardamomo e chiudete con la verza rimasta. Infornate a 200° per 8-10 minuti, sfornate, sformate e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti di faraona * 8 foglie di verza * 500 g di patatine novelle * 8 fette di bacon * 1 mazzetto di timo * Brodo di pollo * Burro * Sale e pepe

Lavate le foglie di verza e sbollentatele 5 minuti in acqua salata. Scolatele, tamponatele con carta da cucina e privatele delle costole centrali più spesse. Dividete i petti di faraona a metà per il lungo, per ottenere 4 filetti. Salateli, pepateli e avvolgeteli ognuno in 2 foglie di verza e 2 fette di bacon, legando con qualche giro di spago. Rosolate i fagottini in un tegame, che vada sulla fiamma e in forno, con una noce di burro e un po' di timo, finché la pancetta è dorata. Bagnate con un filo di brodo e infornate a 200° per 15-20 minuti. Intanto, lavate le patatine, tagliatele a rondelle e doratele in una padella con burro, sale, pepe e timo. Servite i fagottini con le patatine.

Faraona al bacon

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

VERZA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di pipe rigate * 100 g di salsiccia * 100 g di polpa di manzo macinata * 300 g di verza * ½ cipolla * 1 ciuffo di salvia * 100 ml di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite la verza eliminando il torsolo, tagliatela a listarelle, sciacquatele e, senza sgrondarle, fatele appassire in un largo tegame con olio e sale, finché l'acqua è evaporata. Intanto, spellate e tritate la cipolla. Fatela stufare in una padella con un filo d'olio e uno d'acqua, finché il fondo è asciutto. Unite la salvia, la salsiccia spellata e sgranata e la carne. Rosolate e sfumate con il vino. Unite la verza, regolate di sale e proseguite la cottura 20 minuti a fuoco dolce. Lessate le pipe in acqua salata, scolatele al dente e ripassatele nella padella del condimento. Pepate e servite.

Pasta con salsiccia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Zuppetta alla pancetta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di pancetta in una fetta * 1 cuore di verza * 2 patate * 1 cipolla * 1,5 l di brodo di pollo * 2 foglie di alloro * Burro * Sale e pepe

Scottate la pancetta 10 minuti in acqua bollente. Scolatela, conservando 2-3 cucchiai del liquido di cottura, e tagliatela a trancetti spessi un paio di cm. In una casseruola, fate imbiondire la cipolla, spellata e tritata, con una noce di burro. Unite le patate, lavate e tagliate a dadini, l'alloro e rosolate. Sfumate con l'acqua della pancetta tenuta da parte, bagnate con il brodo, portate a bollore e cuocete 10 minuti. Intanto, private la verza del torsolo, tagliatela a listarelle, unitele nella casseruola e cuocete 15 minuti. Regolate di sale, pepate, eliminate l'alloro e tenete da parte qualche listarella di verza. Frullate la zuppetta con un mixer a immersione, scaldatela qualche istante e servitela con la pancetta, la verza tenuta da parte e una macinata di pepe.

VERZA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di polpa di manzo macinata * 100 g di salsiccia * 200 g di larghe foglie di verza * 200 g di patate * 2 uova * 1 rametto di rosmarino * Cumino in polvere * Brodo di pollo * Pangrattato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e lessate le patate in acqua bollente salata, pelatele e schiacciatele. Scottate le foglie di verza in altra acqua salata, scolatele, tamponatele con carta da cucina e privatele delle costole centrali spesse. Spellate la salsiccia, sgranatela e amalgamatela in una terrina con la carne, le patate, le uova, una presa di cumino e il rosmarino tritato. Regolate di sale e pepate. Formate un polpettone e rotolatelo nel pangrattato. Rosolatelo 15 minuti in un tegame, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio. Sgocciolatelo, avvolgetelo nelle foglie di verza, legate con qualche giro di spago e rimettete il polpettone nel tegame. Bagnate con un filo di brodo e infornate 30 minuti a 180°.

Polpettone in camicia

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

Umido con lenticchie

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di lenticchie piccole * 1 verza * 1 peperone verde * 1 zucchina * 200 g di spinacini * 2 scalogni * 20 g di porcini secchi * 1 foglia di alloro * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete i funghi a bagno in acqua calda. Mondate e sminuzzate la verza. Pulite e tagliate il peperone a striscioline e la zucchina a dadini. Sciacquate gli spinacini. Spellate e tritate lo scalogno. Rosolatelo in una casseruola con poco olio. Unite verza, zucchina, spinacini, peperone e fate stufare 10 minuti. Aggiungete le lenticchie, l'alloro e i funghi, tritati, con l'acqua di ammollo filtrata. Coprite a filo di brodo, regolate di sale e stufate 35-40 minuti, se occorre bagnando con altro brodo (ma alla fine il piatto deve essere asciutto). Pepate e completate con prezzemolo e aneto tritati e un filo d'olio.

Lasagnette all'arancia

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche * 500 g di verza * 250 g di funghi misti * 1 spicchio d'aglio * 2 arance * 60 g di gruyère grattugiato * 2 cucchiaini di zucchero * 1 ciuffo di timo * Peperoncino in fiocchi * 500 g di besciamella * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le arance, prelevate la scorza di una e tagliatela a filetti sottili. Metteteli in un pentolino, coprite d'acqua, portate a bollore e cuocete 10 minuti. Scolate le scorzette, rimettetele nel pentolino con lo zucchero, un filo d'acqua fredda e fate evaporare l'acqua fino a ottenere una consistenza sciropposa. Spremete le arance, versate il succo sulle scorzette, condite con sale e peperoncino e fate restringere. Intanto, pulite la verza scartando le costole dure, tagliatela a listarelle e fatele appassire in una padella con olio, sale e pepe. In un'altra padella rosolate i funghi, mondati e tagliati a pezzetti, con olio, timo, aglio, sale e pepe. Ricavate da ogni lasagna 2 quadrati, con una rotella dentellata. Su una placca, coperta con carta da forno imburrata, montate 4 lasagnette alternando pasta, verza, funghi, besciamella e gruyère. Terminate con besciamella, gruyère e fiocchetti di burro. Infornate 30 minuti a 200°. Pepate e servite le lasagnette con la salsa all'arancia e timo fresco.

Pirofila al tofu

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di tofu * 250 g di verza * 500 g di patate * 1 cipolla * 2 spicchi d'aglio * 100 g di grana padano grattugiato * 500 g di besciamella * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a fette spesse, scottatele 5 minuti in acqua salata e scolatele con un mestolo forato. Nella stessa acqua sbollentate la verza pulita e scolatela. Spellate e tritate la cipolla, sbucciate e tagliate a pezzetti gli spicchi d'aglio e fateli rosolare in una padella con una grossa noce di burro, un filo d'olio, sale, pepe e noce moscata. Imburrate una pirofila, fate uno strato di besciamella, irrorate con parte del soffritto e disponete le patate e la verza. Cospargete con la besciamella rimasta, il grana e coprite con il tofu a fettine. Condite con il soffritto rimasto, pepate e infornate 30 minuti a 200º.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina di grano saraceno * 120 g di farina 00, più quella per la lavorazione * 300 g di verza * 2 patate * 1 spicchio d'aglio * 200 g di formaggio Bitto * 80 g di grana padano grattugiato * 1 ciuffo di salvia * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Impastate le farine sul piano di lavoro con 160 ml di acqua, un filo d'olio e un pizzico di sale. Stendete l'impasto in una sfoglia non troppo sottile (circa 3 mm) e tagliatela in tagliatelle. Spolverizzatele di farina 00 e lasciatele asciugare. Nel frattempo, pulite la verza e tagliatela a listarelle, pelate le patate e riducetele a dadini e fatele lessare in abbondante acqua salata per 20 minuti. Tuffate nella pentola i pizzoccheri e cuocete per 5 minuti. Intanto, fate spumeggiare una grossa noce di burro in un padellino con l'aglio spellato e la salvia. Scolate pizzoccheri e verdure e trasferiteli in una pirofila imburrata. Condite con il burro fuso, il grana e il Bitto a dadini. Cospargete con altro burro a fiocchetti, pepate e infornate 20 minuti a 180°.

Pizzoccheri valtellinesi

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Involtini con cereali

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di petto di pollo macinato * 100 g di cereali misti (orzo, farro, grano) a cottura rapida * 8 foglie tenere di verza * 150 g di funghi misti * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 200 g di feta * 250 ml di brodo vegetale * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale

Scottate le foglie di verza in acqua bollente, scolatele con un mestolo forato e fatele asciugare su carta da cucina. Nella stessa acqua, lessate i cereali. Intanto, pulite e tagliate a dadini i funghi. Tritate l'aglio e la cipolla spellati, fateli appassire in una padella con un filo d'olio, unite i funghi, saltateli 10 minuti, salate e pepate. Togliete i funghi e, nella stessa padella, rosolate la carne con poco altro olio e sale. Mescolate in una ciotola i cereali ben scolati, la carne, i funghi e unite la feta a dadini. Regolate di sale. Dividete il composto sulle foglie verza, arrotolate gli involtini e disponeteli in una pirofila unta d'olio. Salate, bagnate con il brodo, coprite con alluminio e infornate 30 minuti a 180°. Servite con il prezzemolo.

Cannelloni con luganiga

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
12 lasagne pronte * 300 g di verza * 150 g di salsiccia luganiga * 100 g di grana padano grattugiato * 300 g di besciamella * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate la verza, tagliatela a striscioline e fatele appassire in una in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Tenete da parte la verza e, nella stessa padella, rosolate la salsiccia spellata e sgranata. Fate intiepidire. Imburrate una pirofila e stendete sul fondo metà della besciamella. Dividete salsiccia e verza sulle lasagne, spolverizzate con parte del grana, arrotolate e allineate man mano i cannelloni nella pirofila. Coprite con la besciamella rimasta, il resto del grana, fiocchetti di burro e infornate 45 minuti a 180°, finché la superficie è dorata.

Fagottini di riso

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di riso Basmati * 12 foglie di verza * 2 pomodori * 1 carota * 1 cipolla * 100 ml di brodo vegetale * 1 ciuffo di aneto * Timo secco * Semi di cumino * Burro * Sale e pepe

Lavate le foglie di verza e scottatele in acqua salata. Scolatele con un mestolo forato, versate nell'acqua il riso e lessatelo 15 minuti. Intanto, private le foglie di verza delle costole centrali spesse. Pestate nel mortaio una presa di timo e una di cumino. Raschiate e grattugiate la carota. Mescolatela con il riso scolato, burro, sale, pepe e gli aromi pestati. Dividete il riso sulle foglie di verza, chiudete i fagottini e legate con qualche giro di spago. Fate appassire la cipolla, spellata e affettata, in un tegame con una noce di burro. Insaporitevi gli involtini, unite i pomodori a dadini, il brodo e cuocete coperto 30 minuti. Regolate di sale e servite con ciuffetti di aneto.

Torta ortolana

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo rettangolare di pasta sfoglia * 1 cipolla * 150 g di bietola * 2 peperoni rossi * 1 cavolo verza * Olio extravergine d'oliva * 200 g di mozzarella * Sale e pepe

Lavate i peperoni quindi metteteli in forno a 200 °C per 40 minuti. Togliete dal forno poi inserite i peperoni in un sacchetto di carta per 10 minuti, dopodiché eliminate la pelle. Rosolate la cipolla tagliata a pezzettini in 2 cucchiai d'olio. Aggiungete la verza mondata e tagliata a striscioline, salate e lasciate insaporire quindi unite la bietola, lavata e tagliata a pezzetti. Aggiustate di sale e pepe e terminate la cottura. Aggiungete poca acqua se necessario. Rivestite uno stampo da crostata con la pasta sfoglia, farcite con la verza e la bietola e la mozzarella a pezzetti. Con i peperoni ridotti a fettine create un motivo a quadri. Cuocete in forno a 180 °C per 30 minuti.

Al forno con i pomodori

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 pomodori * 2 spicchi d'aglio * 1 verza * 1 mazzetto di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbollentate i pomodori poi privateli della buccia, infine fateli a spicchi. Tagliate a listarelle la verza dopo aver eliminato le foglie esterne più dure e averla lavata. Sistemate la verza in una teglia quindi aggiungete i pomodori e l'aglio tritato. Regolate di sale e pepe, e condite con l'olio. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete per 50-60 minuti a 190 °C. Condite con il prezzemolo tritato e aggiustate di sale.

BISCOTTI
piccole delizie da scoprire

Cookie all'uvetta

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 200 g di burro * 2 uova * 100 g di zucchero di canna * 100 g di zucchero a velo * 100 g di uvetta * 80 g di gherigli di noce * 80 g di gocce di cioccolato * ½ bustina di lievito in polvere * Sale

In una ciotola, lavorate il burro morbido con lo zucchero di canna e quello a velo, fino a ottenere un composto cremoso. Incorporate un uovo per volta, la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. Aggiungete le noci tritate grossolanamente, l'uvetta, le gocce di cioccolato e amalgamate. Formate con la pasta tante palline delle dimensioni di una noce. Adagiatele su 1-2 placche foderate con carta da forno, ben distanziate. Appiattitele delicatamente, con il palmo della mano e infornate 8-10 minuti a 180°. Lasciate raffreddare fuori dal forno.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di farina * 1 albume * 100 g di burro * 90 g di zucchero a velo * 100 g di mascarpone * 50 ml di panna fresca * 1 cucchiaio di zucchero semolato * Tè verde

Montate il burro con lo zucchero a velo. Unite la farina setacciata e infine l'albume montato a neve. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere, con bocchetta liscia, e formate tante strisce di impasto, ben distanziate fra loro (in cottura si allargheranno molto) su 1-2 placche rivestite di carta da forno. Infornate 6-7 minuti a 170°, sfornate e fate raffreddare. Amalgamate il mascarpone con lo zucchero semolato, poi incorporate la panna semi montata. Accoppiate le lingue di gatto farcendole con uno strato di crema, spolverizzato con un pizzico di tè verde, e servite.

Lingue di gatto farcite

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
7 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
225 g di farina * 175 g di zucchero di canna * 100 g di cioccolato fondente * 50 g di cioccolato al latte * 50 g di cioccolato bianco * 1 uovo * ½ cucchiaino di lievito in polvere * Sale

Montate nella planetaria il burro con lo zucchero. Unite l'uovo, poi la farina setacciata con il lievito e continuate a lavorare per amalgamare gli ingredienti. Con una spatola incorporate i cioccolati, spezzettati finemente con un coltello. Formate con l'impasto tante palline grandi come una noce, schiacciatele leggermente e allineatele, distanziate, su 1-2 placche foderate di carta da forno. Cuocete a 180° per 15 minuti.

Bontà ai tre cioccolati

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

Girelle ai pistacchi

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
240 g di farina, più quella per la lavorazione * 160 g di burro * 180 g di zucchero a velo * 1 uovo * 50 g di pistacchi spellati * 50 g di nocciole spellate * 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata * 3 cucchiai di succo di limone * Sale

Tritate la frutta secca nel mixer e mescolatela con 100 g di zucchero, la scorza e il succo di limone. A parte, impastate la farina con il burro a dadini, lo zucchero rimasto, l'uovo e un pizzico di sale. Formate un panetto, dividetelo a metà e stendetele sul piano infarinato in rettangoli, spessi 3-4 mm, con il lato più corto di circa 15 cm. Distribuite sui rettangoli il composto di frutta secca e arrotolate. Avvolgete i rotoli in carta da forno e lasciateli in frigo un'ora. Affettate i rotoli in girelle di 6-7 mm di spessore e allineatele su 1-2 placche, foderate di carta da forno. Infornate a 170° e cuocete per circa 20 minuti.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina * 150 g di burro * 1 uovo * 1 tuorlo * 110 g di zucchero semolato * 110 g di zucchero di canna * 80 g di cioccolato bianco * 100 g di lamponi * ½ cucchiaino di bicarbonato * Sale

Scaldate il burro in una casseruola, a fuoco dolce, finché assume un colore nocciola. Filtratelo e versatelo in una ciotola con gli zuccheri. Mescolate, unite l'uovo, il tuorlo e amalgamate per ottenere un composto liscio. Incorporate la farina, setacciata con il bicarbonato, e un pizzico di sale. Infine unite il cioccolato bianco tritato e i lamponi, lavati e asciugati. Con un cucchiaio, formate con il composto tanti mucchietti, ben distanziati, su 1-2 placche foderate di carta da forno. Cuocete 10-12 minuti a 200°.

Bocconcini di lamponi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

Churros alla cannella

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 50 g di burro * 100 g di zucchero muscovado * ½ cucchiaino di lievito in polvere * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 2 cucchiaini di cannella in polvere * Olio di semi di arachidi

In una ciotola, setacciate la farina con il lievito. Mettete in una casseruola il burro, 250 ml d'acqua, la vaniglia e portate a bollore. Unite la farina in un sol colpo e mescolate energicamente finché il composto si stacca dalle pareti della pentola. Trasferitelo nella ciotola e lasciate intiepidire, poi inseritelo in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella. Mescolate in una terrina la cannella e lo zucchero. Scaldate abbondante olio in una padella a bordi alti. Fatevi cadere l'impasto, poco per volta, spremendolo dalla tasca e tagliandolo man mano con le forbici in modo da ottenere churros lunghi circa 10 cm . Friggeteli 4-5 minuti, scolateli su carta da cucina e cospargeteli ancora caldi con la miscela di zucchero e cannella. Serviteli accompagnati, a piacere, con salsa pronta al caramello o al cioccolato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina * 180 g di burro, più quello per lo stampo * 140 g di zucchero semolato * 3 uova * 10 g di lievito in polvere * 2 gocce di estratto di vaniglia * Zucchero a velo

In una ciotola, sbattete le uova con lo zucchero semolato e la vaniglia poi unite la farina, setacciata con il lievito. Aggiungete il burro morbido, 50 ml d'acqua e amalgamate fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividetelo nelle formine di uno stampo per madeleine imburrato e fate riposare in freezer un'ora. Infornate 10 minuti a 180º finché la superficie delle medeleine è dorata. Sfornate, fate raffreddare, sformate e spolverizzate di zucchero a velo.

Madeleine di vaniglia

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Frollini al cioccolato

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
12 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di burro * 2 uova * 1 tuorlo * 370 g di farina * 150 g di zucchero a velo * 100 g di cioccolato fondente * Confettura di lamponi

Lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere una consistenza cremosa. Unite un uovo alla volta e il tuorlo, la farina setacciata e amalgamate. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella. Su 1-2 placche foderate di carta da forno formate ciambelline e ciuffetti (per i biscottini più piccoli). Cuocete a 160° per 10-12 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato in una ciotola. Intingetevi i biscotti, fino a metà, e fateli asciugare stesi su carta da forno. Accoppiate ciambelline e biscottini farcendoli con la confettura.

Gallette alle arachidi

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina * 100 g di burro * 50 g di zucchero * 2 cucchiai di rum * 200 g di arachidi tostate * Sale

Tritate metà delle arachidi nel mixer, con un cucchiaio di zucchero. Lavorate il burro con lo zucchero rimasto, unite il rum, un pizzico di sale e incorporate la farina setacciata e le arachidi tritate. Su 1-2 placche, rivestite di carta da forno, formate tante palline di impasto, grandi quanto una noce, ben distanziate e leggermente appiattite. Cospargete con le arachidi rimaste e infornate 15 minuti a 180°.

Cialde con mandorle

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
40 g di farina * 2 albumi * 1 tuorlo * 100 g di zucchero a velo * 50 g di burro * 150 g di mandorle a lamelle * Estratto di vaniglia * Sale

In una ciotola, mescolate lo zucchero, il tuorlo e qualche goccia di vaniglia. Unite gli albumi montati a neve e un pizzico di sale. Incorporate la farina setacciata, il burro fuso e le mandorle. Coprite di carta da forno 1-2 placche e disponetevi mucchietti di impasto grandi quanto una noce, ben distanziati. Allargateli con il dorso di un cucchiaio e infornate 10 minuti a 180°. Sfornate e disponete le cialde a cavallo di mattarelli o bottiglie, per farle incurvare. Fate raffreddare prima di servire.

Cuoricini meringati

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
20 biscottini alla frutta secca * 150 g di cioccolato fondente * 1 albume * 50 g di zucchero

Mescolate in un pentolino lo zucchero con 20 ml d'acqua e scaldate finché lo zucchero è sciolto (se avete un termometro, deve segnare 121°). Iniziate a montare l'albume in una ciotola. Quando prende corpo versate a filo lo sciroppo, senza mai smettere di montare, e continuate finché il composto è raffreddato. Raccogliete la meringa in un tasca da pasticciere e dividetela a ciuffi sui biscottini, allineati su una placca. Passate in freezer 45 minuti. Fondete il cioccolato in una ciotola, a bagnomaria. Con l'aiuto di un cucchiaino, colatelo sui biscottini. Lasciate solidificare prima di servire.

Frollini di zucca

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g di polpa pulita di zucca * 180 g di burro * 250 g di farina * 30 g di fecola di patate * 1 tuorlo * 150 g di zucchero di canna * 1 cucchiaino di lievito in polvere * ½ cucchiaino di zenzero in polvere * 1 cucchiaino di cannella in polvere * Noce moscata * 80 g di noci pecan

Tagliate la zucca a tocchetti, cuoceteli 10-15 minuti a vapore e frullateli. Lavorate il burro morbido con lo zucchero per ottenere una crema. Aggiungete il tuorlo, la polpa di zucca e infine la farina, setacciata con fecola, lievito, spezie in polvere e una grattata di noce moscata. Su 1-2 placche, foderate di carta da forno, formate con il composto tanti biscottini, aiutandovi con 2 cucchiai. Guarniteli con le noci pecan e infornate 10-12 minuti a 180°, finché sono dorati.

Direttrice responsabile
ROSSELLA RASULO

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 47/2022
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Arti Grafiche Boccia - via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 - Salerno
Printed in Italy

MOSQUITO.
FERMA OGNI MOMENTO.
CENTINE
TOSCANA
IGT
CENTINE